Kulinarische Weinreise
Weingut Braun Meckenheim

VA- Datum: 03.12.2026

Empfang in der Vinothek

Gefüllte Kastanien- Crepes
Ziegenfrischkäse I Kastanien-Pesto grana balsamico I geröstete Pekannüsse

kastaniös süss-salzig, nussig und fruchtige Schinusbeere mit Balsamico

*

Winterlicher Ackersalat I Walnuss- Birnen- Balsam I Pane Carasau
Gebackener Kürbis & Schafskäse I Rosmarin- Orangen- Nage

Nussig, erdig, feine Birnensüßsäure, leichte Röstnoten und Rosmarin und Zitrusfrucht

*

Kastanien- Cappucchino mit Zimtsahne
und Selleriechips

Kastaniensüß, Nelken, Macis, karamellisierte Zwiebeln und weißer Pfeffer, sahnig

*

Gebratene Goldforellenfilets auf Risotto alla piemontese
Sauce Pernod I Schwarzkohl I Gremolata

Butter, Estragon und Sternanis, Knoblauch, Kohl und Zitronenzeste

*

Chartreuse!
Grünes Melonen- Gurken- Sorbet

Piel de Sapo, grüne Gurke, Minze, Kräuterauszug und Tonic

*

Rosa Roastbeef vom Pfälzer Limousin I Spicy Plum- Demi Glace
Getrüffelte Smash- Potatoes I Stängel- Broccoli

Kernig, Rotwein, Butter, Trüffel, Gewürzpflaumen mit einem Hauch Cayenne und dichte dunkle Röstaromen

*

Bleu de Bresse
Quitten- Chutney I Schwarzbrot

Frisch-säuerlich, nussig und mango-quittig, Malzsüße

*

Apfel- Beignets
Tonkabohnen- Zimt- Eiscreme I Himbeersoße

Boskopsauer- krapfig, Vanille, Zimt und Tonkabohne

ESSLUST. STUDIOMANUFAKTUR